

Šnicle u sosu od belog luka



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg šnicli (meso po želji svinjsko, telece ili junece)
- 4 kašike brašna
- 2 dl ulja ili masti
- 4 cena belog luka
- voda
- zacin
- biber
- so

Priprema

Tuckom za meso istanjiti šnicle pa ih posuti zacinom, zatim uvaljati u brašno. Na masnoci pržiti šnicle sa obe strane da porumene, zatim ih izvaditi na tanjir dok ne ispržite sve šnicle.

Ispržene šnece vratiti u tiganj, naseckati sitno beli luk, malo posoliti i pobiberiti po želji, zatim naliti vodu i ostaviti kratko da se keckaju.

Služiti uz pire krompir ili salatu po želji. Prijatno!